

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺 丸亀製麺

Press Release

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

2025年3月31日
株式会社丸亀製麺

一軒一軒が製麺所。麺職人が日々粉から打つうどんをもっとおいしく

この春、丸亀製麺の“だし”が新しく※1

2025年4月4日(金)・5日(土)2日間限定 こだわりの“だし”を無料配布

～上戸 彩さん出演の新TVCMを、2025年4月1日(火)より全国で放送開始～

株式会社丸亀製麺(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:山口 寛)が展開する、食の感動体験を追求し、手づくり・できたてにこだわる讃岐うどん専門店「丸亀製麺」は、800を超えるすべての店で毎日粉からうどんをつくり、打ち立てのうどんを提供しています。この春、お客さまにもっとおいしいうどんをお楽しみいただくため、こだわりのだしが新しくなりました。昨年春に日々技と感性を磨き続け、合格率約3割の厳しい試験に合格した麺職人が全店に配置され※2、磨きがかかった「打ち立て・生」のうどんに、新しくなった「だし」。さらにおいしさに磨きがかかったうどんを、お楽しみください。

また、全国の丸亀製麺にて2025年4月4日(金)と5日(土)の2日間限定で、こだわりのだしを店内でお食事の方に無料でご提供いたします。ぜひ、この機会にお試ください。

さらに、こだわりのだしに対する想いを込めて、俳優の上戸 彩さんが出演する新TVCM 丸亀製麺「だしを新しく。この春、うどんをもっとおいしく。」篇を2025年4月1日(火)から全国(一部の地域を除く)で放送開始いたします。



※かけだし、ぶっかけだしが新しくなります。
※かけだし、ぶっかけだしどちらの変更のみの店舗がございます。

《この春、丸亀製麺がだしに込めた想い》

一軒一軒が製麺所である丸亀製麺では、毎日粉からうどんを打ち、その場で切って、茹でたてを提供しています。丸亀製麺は本当のおいしさをお届けできるのは「人の手による、手づくり」だけだと信じ、創業以来、徹底して「手づくり・できたて」にこだわっています。丸亀製麺のだしは、粉から打つうどんと同様に、吟味した素材から店舗で1日に何度も引いています。新鮮なだしは香り高く圧倒的においしい、そう信じているため、手間ひまを惜しみません。朝から職人が、国産小麦、塩、水のみからうどんを打つ傍らで、だしを引いています。

この春、うどんをもっとおいしく食べてほしいという想いから『かけうどん』と『ぶっかけうどん』のだしを新しくしました。新しいだしは打ち立てのうどんの小麦の甘さをより一層引き立て、旨みを感じる味わいに仕上げています。

北海道産の真昆布をはじめ、かつお節、サバ節、ウルメイワシ、アゴ(飛魚)などの厳選された複数の削り節をブレンドして使用。真昆布と混合節を数時間おきに丁寧に引き、雑味の少ない澄んだだしに仕上げています。素材から引く“白だし”に、香り豊かな特製の“かえし”を加えることで打ち立てのうどんの味を引き立てる仕立てにしています。うどんに絡めて一口すするとだしの豊かな香りが広がり、そしてどこかほっとします。

「手づくり・できたて」にこだわり続ける丸亀製麺の、さらにおいしくなったうどんをぜひご堪能ください。

※1 かけだし、ぶっかけだしが新しくなります。かけだし、ぶっかけだしどちらの変更のみの店舗がございます。

※2 麺職人とは、丸亀製麺独自の麺職人制度に合格した者に与えられる称号です。麺職人が不在の日や時間帯もございません。

特設サイト: <https://jp.marugame.com/campaign/2025/>

ここのうどんは、生きている。

丸亀製麺

食の感動で、この星を満たせ。

TORIDOLL→

《4月4日(金)・5日(土)の2日間限定、全国の丸亀製麺でこだわりの“だし”を無料配布》

おいしくなっただしをより多くの方に実感いただきたいという想いから、この度初めて全国の丸亀製麺で一斉に「かけだし」の無料配布を実施いたします。

「かけだし」は、丸亀製麺のベースとなるだし。北海道産の真昆布、厳選された複数の削り節をブレンドした混合節、少し甘みのある醤油を使った「かえし」を合わせ、毎日つくりたての香り高いこだわりのかけだしを提供しています。

だしのみをお召し上がりいただく機会はそうそうないはず。店内で数時間ごとに引くからその香り高いだしをぜひご堪能ください。

【実施期間・店舗】

日程 : 2025年4月4日(金)・5日(土)

時間 : 終日

対象店舗: 全国の丸亀製麺

※配布時間は、ラストオーダーの時間に準じます。

時間によってはご提供できない場合がございます。

※対象期間内に店内にてお食事のお客さまを対象に、

お一人さまおひとつずつ、無料でご提供いたします。

※イオンフードスタイル港南台店、東京ドームシティ店、駒澤大学店、東洋大学店、岩出店、広島上安店、綾瀬駅東口店、郡山安積店、津島店では実施いたしません。

※お問い合わせは各店舗までお願いいたします。



《かけだしを好きなだけお楽しみいただける“だしサーバー”》

讃岐うどんは、うどんの食べ方やだし、お好みの薬味で自分だけのこだわりの1杯をつくれるのも楽しみ方のひとつ。讃岐地方ではおなじみのだしサーバーが、丸亀製麺の一部店舗でお楽しみいただけます。

だしサーバーのだし(かけだし)は無料のため、『かけうどん』を注文していない方も、ぜひいろいろな楽しみ方で新しくなっただしをお楽しみください。

※かけだしの提供方法は店舗により異なります。



《上戸 彩さん出演の新TVCM「だしを新しく。この春、うどんをもっとおいしく。」篇を 2025年4月1日(火)より全国で放送開始》

打ち立てのうどんに透き通っただしが注がれる様子とともに、“おいしいうどんは「打ち立て・生」でこそ”という上戸さんのナレーションからTVCMがスタート。

100%国産小麦、塩、水のみから、麵職人が真剣な眼差しで打つうどん。ひとつひとつの工程を麵職人が想いをこめて丁寧に行なっていくカットの後には、だしを引くためのこだわりの素材と、麵職人がだしを味見し自信にあふれる様子が映し出されます。だしが注がれると、立ち上る湯気がだしの香り高さを感じさせるカットになっています。

そして“この春、うどんがおいしく”というナレーションとともに、上戸さんがだしを一口。新しくなっただしの香り、そして味わいに驚きとともに幸せそうな表情を浮かべます。そして最後は、力強く響く“変わった！”の一言。新しくなっただしの魅力について上戸さんの心の底から出てきた声でTVCMを締めくくります。

ここのうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 丸亀製麺

TORIDOLL→

■新TVCM「だしを新しく。この春、うどんをもっとおいしく。」篇 概要

タイトル: 丸亀製麺「だしを新しく。この春、うどんをもっとおいしく。」篇 (15秒)

放送日時: 2025年4月1日(火)~

放送エリア: 全国(一部の地域を除く)

URL: <https://youtu.be/LoHykYorcHc>

丸亀製麺「だしを新しく。この春、うどんをもっとおいしく。」篇 メイキングムービー

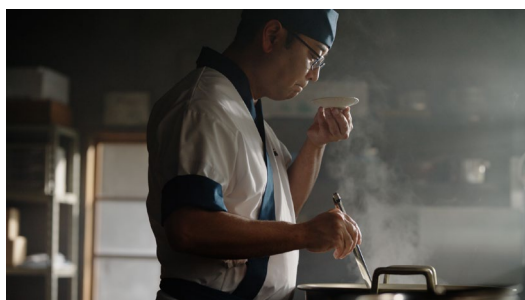
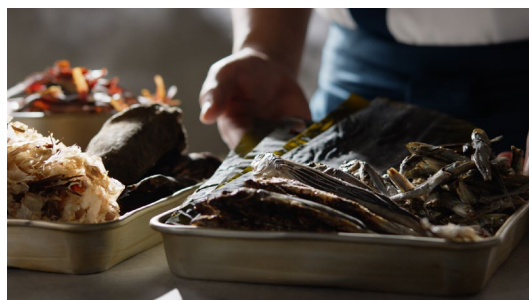
URL: <https://youtu.be/ubPjQGzru48>

丸亀製麺公式YouTube: <https://www.youtube.com/channel/UCmlAeLv0l1c3ajaWTMKJlJA>

※公式YouTubeにて、3月31日(月) 0時からご覧いただけます。

■TVCMカット 丸亀製麺「だしを新しく。この春、うどんをもっとおいしく。」篇

※TVCMカット画像の無断転載は禁止です。



■上戸 彩さん インタビュー

Q1. 今回新しくなっただしを使った『かけうどん』を召し上がっていただきましたが、お味はいかがでしたか？

今回の新しいおだしはだしの旨みやお醤油の香りもより感じる事ができて、おうどんと一緒に食べることでまたおいしさを楽しむことができました。お店で1日に何度も、そして数時間おきに昆布やいろいろな節から引いていることを改めて知りました。だからあんなに香りがいいんだということを感じました。

Q2. 新TVCMの見どころや撮影で印象に残ったシーン、エピソードを聞かせてください。

いつもそうなのですが、実際の店舗のように、打ち立ての麺づくり、一からだしを引く様子を撮影したのですが、とても職人技を感じることができました。ぜひ皆さんもTVCMを通じて、透き通ったきれいな色のおだしや打ち立てのおうどんをぜひ見ていただきたいです！

Q3. 今回のTVCMは、「…変わった！」と、『かけうどん』のだしの香りの変化に気づくセリフがありますが、上戸さんが最近ふと気づいた身の回りの変化はありますか？

私はセーフですが、「あ、花粉飛んでるな」というのをすごく感じるようになってきました。くしゃみをしている人、鼻水が止まらない人、またこの季節がきたのだなと。わが家もそうなのですが、今は子どもも花粉症の子がたくさんいるので、かわいそうだなと思いつつも何もできずに見ています。

いろんな治療法があったり、これ飲むといいよというものがあったりするようですね。私はアレルギー検査ではスギ花粉100%出ていますが、まだ鼻がムズムズするとか、鼻水が出たりなどがまだないので、今のところ(アレルギーが発症する)バケツからは溢れていないのだなと思っていますが、我が家ではいろいろなところでくしゃんくしゃん言っていてかわいそうだなと思っています。

Q4. 丸亀製麺のうどんは、毎日店内で職人が粉から麺をつくり、一からだしを引いていますが、上戸さんが“春から毎日始めたいルーティン”などがあれば教えてください。

家にソファがあるのですが、私がソファに座ることがあまりないので、ソファに座ってニュースとかゆっくり見る時間が欲しいなと思います。

Q5. もっとおいしいうどんをお届けしたい、という想いからだしが新しくなりましたが、上戸さんの中で「もっと〇〇したい！」のエピソードがあれば教えてください。

何度かお話しはいるのですが、映画が見たいです。もちろん、学ぶためにもですが、映画館も好きだし映画も好きなのでいろんな作品を見たいです。

Q6. 丸亀製麺では一日に何度も、店舗で素材から丁寧にだしを引くのが特徴ですが、上戸さんが意識している「丁寧な暮らし」エピソードがあれば教えてください。

忙しいとどうしても色々なことに気を流されて、聞き逃していたり忘れていたりしうななと思って。食事の時に「いただきます」や「ごちそうさまでした」など、当たり前の一言がちゃんとと言える人でいたいと思いますし、そういう家族でありたいと思います。「ありがとう」や「ごめんね」などのちょっとしたことが、ちゃんと家族のなかでも言い合えるような、そういう丁寧な関係性を築いていきたいなと思います。

Q7. 最後に、丸亀製麺のお客さまに向けて、一言お願いします。

全店舗に技と感性を磨いた麺職人がいる丸亀製麺では、この春、さらにもっとおいしいおうどんをお届けするため、だしを見直しをかけ、新しくなりました。一日に何度も店舗で素材から引くからこそ出せる香り、旨みが、粉からつくる「打ち立て・生」のもちもちうどんと合わさり、さらにおいしくなりました。

ぜひ皆さんも、打ち立てのおうどんと香り高いだしを楽しめる丸亀製麺の一杯を、この春お楽しみください！

■撮影エピソード

手づくり・できたてのうどんをよりおいしくするために、この春、丸亀製麺はだしを新しく。今回のTVCMは、視聴者の皆さまにだしが変わったこと、そして、うどんがよりおいしくなったことを感じてもらうことを目指し制作しました。撮影は、だしの香りが漂う讃岐の製麺所風情のセット。「おいしいうどんは、『打ち立て・生』でこそ。」そんな上戸さんの語りか示す通り、麺職人がうどんを粉からつくるシーンから始まり、新しくなっただしを召し上げる上戸さんを撮影します。白いシンプルな装いの上戸さんがだしをひと口啜り、「変わった…」とその違いにふと驚き、そして、思わず「おいしい」と一言を漏らす…そんなおいしさを抑えられない表情やセリフに注目です。この春、だしが新しくなり、さらにおいしくなっただうどん。その違いを皆さまもぜひお店で実感してみてください。

このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺

TORIDOLL→

■出演者プロフィール



上戸 彩

【生年月日】1985年9月14日

【血液型】O型

【出身地】東京都

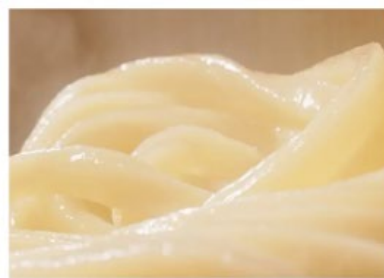
1997年、「第7回全日本国民的美少女コンテスト」で審査員特別賞を受賞。
以降、俳優として数多くのドラマ、映画、CMに出演し、幅広く活躍。

■丸亀製麺について

「このうどんは、生きている。」をブランドメッセージに掲げ、日々、食の感動体験を追求し手づくりの「おいしいうどん」をお客さまに提供しています。私たちは一軒一軒が製麺所であり、徹底的に鮮度にこだわり、国内800を超えるすべての店で、手間を惜しまず粉からうどんを日々作り続けています。

技と感性を磨いた「麵職人たち」が、100%国産の小麦粉を毎日打ち、その場で麺を切って、茹でて、つくりたてをお客さまに提供しているからこそ、独自のもちもちの食感とおいしさを守り続けることができているのです。

海外でも「Marugame Udon」として、つくりたて、できたての、おいしいうどんと天ぷらを、自分のスタイルで楽しめる活気あふれる店として、毎日のように行列が見られるほどの人気を誇っています。



【丸亀製麺のサステナブルな活動について】

丸亀製麺ではサステナブルな活動に取り組んでいます。

例えば、ダイバーシティ&インクルージョンの推進を目的として、2023年8月より兵庫県加古川市に、釜揚げうどん桶のリユースを行う「丸亀製麺 桶工房」を開設しました。2027年までに約300店舗を対象に障がい者雇用を進めながら、年間10,800個の修理を行い、年間廃棄木材約1.5tの削減を目指します。

また、子ども達に食の楽しさや尊さを伝える「食育活動」にも積極的に取り組んでいます。「こどもうどん教室」では、うどんを粉と塩と水を手で混ぜるところから体験でき、キッチンカーを用いての出張教室も日本中で実施をしています。そして、環境面ではプラスチック使用量の削減にも取り組んでいます。店内では繰り返し使用可能な食器の活用や、テイクアウト商品のカトラリーやビニール袋へのバイオプラスチック配合など、石油由来素材の使用削減を進めています。

HP: <https://www.toridoll.com/sustainability/>



このうどんは、生きている。

食の感動で、この星を満たせ。

丸亀製麺 

TORIDOLL→

■トリドールホールディングスについて

「食の感動で、この星を満たせ。」をスローガンに掲げ、さまざまな業態の飲食チェーンを展開し、味覚だけでなく五感が揺さぶられる、本能が歓ぶほどの感動を探求し続けています。

今後も「食の感動体験」をどこまでも追求し、世界中で唯一無二の日本発グローバルフードカンパニーを目指して、予測不能な進化を遂げるため、国内のみならず海外での展開を積極的に推進してまいります。

HP: <https://www.toridoll.com/>